TARATORLU KAYA BALIĞI

Kullanılacak malzeme:
1/2 kilo kayabalığı,
150 gram iç fındık,
1/2 kahve fincanı süt,
1 dilim francala içi,
1 çimdik tuz,
2 diş sarımsak,
yeteri kadar limon suyu,
1+1/2 kahve fincanı zeytinyağı.

Yapımı: Kaya balığını haşladıktan sonra ateşten indirmeli. Derisini ve kılçıklarını çıkararak etini parça parça kayık biçimindeki küçük salata tabaklarına bölmeli. Beri yanda fındık içini sıcak fırına koyup birkaç dakika tuttuktan sonra çıkarmalı ve kaba bir bezle ovalayarak ince zar gibi olan iç kabuğunu ayıklamalı. Sonra bunu havana koyup dövmeli. Sütte ıslatıldıktan sonra ufalanmış bir dilim francalayı katmalı. Dövülmüş sarmısağı da kattıktan sonra karışımı tekrar döverek karıştırmalı. Bir çimdik te tuz katılmış olan karışım macun durumuna gelince bunu tahta bir kaşıkla karıştırırken damla damla limon suyunu ve zeytinyağını katmalı. (Zeytinyağının sadece yarısını katmalı). Karışım boza kıvamına gelince bunu balık parçalarının üstüne dolaştırarak dökmeli. Kalan zeytinyağını da bu taratorların üstüne gezdirerek döktükten sonra tabakları sofraya götürmeli.

© lezzetler.com tarif no:13526 • adı:TARATORLU KAYA BALIĞI • gönderen:rıza • indirme tarihi:17.05.2024 - 16:52